

KOCHBUCH FÜR DEN  
MAGNETIC DRIVE  
BLENDER

**KitchenAid**



Ich freue mich, Ihnen den Magnetic Drive Blender vorstellen zu dürfen.

Ob Sie nun fantastische Smoothies, narrensichere Mayonnaise oder gesunde Säuglingsnahrung zubereiten: Die legendäre Profi-Leistung und das wegweisende KitchenAid-Design werden die Art, wie Sie mixen, für alle Zeit ändern.

Dieses phänomenale Gerät gehört zu den wohl meistgenutzten Küchengeräten, erlaubt es doch selbst Neulingen, nährstoffreiche und leckere Getränke und Speisen per Knopfdruck im Nu zuzubereiten.

In diesem Kochbuch finden Sie eine Vielzahl leicht zuzubereitender und bewährter Rezepte, mit denen Sie das Beste aus dem vielseitigen und kraftvollen Gerät holen können – Getränke und Smoothies, Suppen, Saucen und Marinaden, Milchshakes und vieles mehr. Die vier Rezeptprogramme und die variable Geschwindigkeit sowie eine Impulsfunktion machen die Bedienung ganz leicht.


Ich bin mir sicher, dass Sie und der Magnetic Drive Blender ein echtes Traumpaar sein werden.

Dirk Vermeiren

*Geschäftsführer*

*KitchenAid Europa, Inc.*



	INHALT
<b>VORWORT:</b> Dirk Vermeiren	03
<b>INHALT</b>	05
<b>FUNKTIONSWEISE DES MAGNETIC DRIVE BLENDERS</b>	06
 <b>SAFT</b>	12
<b>P</b> <b>IMPULS</b>	24
 <b>SUPPEN/SOSSEN</b>	26
 <b>MILCHSHAKES</b>	38
 <b>GEEISTE GETRÄNKE/SMOOTHIES</b>	50
<b>MANUELL (VARIABLE GESCHWINDIGKEIT)</b>	68
<b>ALPHABETISCH GEORDNETES REZEPTVERZEICHNIS</b>	92
<b>KOLOPHON</b>	96

## FUNKTIONSWEISE DES MAGNETIC DRIVE BLENDERS

Dieses Kochbuch folgt beim Aufbau den vier Rezeptprogrammen des **Magnetic Drive Blenders**.

Jedes Rezept gibt die auszuführenden Schritte genau vor. Sobald Sie die Bedienung des Geräts verinnerlicht haben, können Sie nach Herzenslust experimentieren und Ihre eigenen Rezepte zusammenstellen.

Die **Geschwindigkeit** wird in den vier Rezeptprogrammen automatisch eingestellt. Außerdem können Sie die Geschwindigkeit manuell regeln oder die Impulsfunktion für gröbere Konsistenzen wie Semmelbrösel verwenden. Der Sanftanlauf reduziert das Spritzen beim Hinzufügen der Zutaten.

Der **leistungsstarke** Motor mit 2 PS Spitzenleistung und Intelli-Speed-Technologie passt die Klingengeschwindigkeit automatisch so an, dass seidig-glatte oder besonders cremige Ergebnisse erzielt werden.

Dieses Kochbuch soll Ihnen helfen, den Magnetic Drive Blender bestmöglich einzusetzen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit der neuen Art des Mixens!

## EINSTELLKNOPF FÜR REZEPTPROGRAMME



Der Magnetic Drive Blender wird ganz einfach über nur einen Knopf bedient.

Wählen Sie eine der vier Programmeinstellungen, die für außergewöhnliche Ergebnisse entwickelt wurden, und entdecken Sie neue Lieblingsrezepte.

Wählen Sie zwischen  SAFT,  SUPPEN/SOSEN,  MILCHSHAKES oder  GEEISTE GETRÄNKE/SMOOTHIES.

Jedes Programm variiert Geschwindigkeit und Laufzeit rezeptabhängig. Sie müssen einfach nur den Behälter ins Gerät einschieben und den Knopf drücken. Dann können Sie andere Dinge erledigen, denn die Automatik schaltet das den Magnetic Drive Blender am Programmende einfach ab.

## VOREINGESTELLTE REZEPTPROGRAMME UND ZUSATZFUNKTIONEN

### GEEISTE GETRÄNKE/SMOOTHIES



Zerstoßen von großen Mengen gefrorener Zutaten oder Eis mit schnellen und kräftigen Impulsen zu einem köstlichen Smoothie.

### MILCHSHAKES



Vermengen von dicken, zähen Zutaten bei geringer Geschwindigkeit zu cremigen Milchshakes ohne Stückchen.

### SUPPEN/SOSSEN



Mixen von heißen Zutaten wie selbst gemachte Nudelsoße oder Tomatensuppe.

### SAFT



Einsetzen der richtigen, hohen Geschwindigkeit für optimale Konsistenz bei Rezepten mit hohem Faser- und Samenanteil oder bei Zutaten mit Haut bzw. Schale.

### IMPULS



Perfektes Regeln von Dauer und Häufigkeit des Mixvorgangs, auch für eigene Rezeptideen, zum Beispiel für Suppen und Saucen mit Stückchen.

### MANUELL (VARIABLE GESCHWINDIGKEIT)



Frei wählbare Geschwindigkeitsstufen für punktgenaues Hacken und Mixen für alle Rezepte.

### START/PAUSE



Starten und stoppen des Mixvorgangs mit nur einem Knopfdruck.

### AUS



Zum längeren Mixen bringen Sie den Knopf in die Position „O“ (AUS) und starten den Magnetic Drive Blender dann nach Bedarf neu.

## MAGNETISCHE KUPPLUNG



Der Behälter kann wie eine Kaffeekanne einfach in das edle Gerät geschoben werden.

Revolutionärer **Einschub** und Freihandbedienung lassen das Gerät arbeiten, während Sie sich anderen Dingen widmen.

## GRIFVERRIEGELUNG

Der 1,75 Liter fassende, BPA-freie Krug wird magnetisch in einer sicheren Position verriegelt, um das Mixen leicht zu machen.



## RAUTEN-MIXSYSTEM

Der rautenförmige Krug und die Edelstahlmessergruppe erzeugen einen kraftvollen Strudel für schnelles und gründliches Mixen.

Die Effizienz der Messer (die in verschiedenen Ebenen laufen) und der kraftvolle Motor sorgen dafür, dass alle Zutaten zu den Messern gelangen, damit sie dort schnell und vollständig verarbeitet werden.



## BEEREN-APFEL-SAFT

2 Äpfel, entkernt und  
in 2,5 cm große  
Stücke geschnitten

125 g frische Himbeeren

150 g frische Erdbeeren,  
entstielt

120 ml Wasser

1 Äpfel, Himbeeren, Erdbeeren und  
Wasser in den Krug des Magnetic Driver  
Blenders von KitchenAid geben. Deckel  
aufsetzen und mit dem Programm für Saft  
mischen.

2 In zwei Gläser füllen und  
sofort servieren.

Für 2 Portionen



## ANANAS- GRÜNKOHL-SAFT

**¼ Ananas, geschält  
und grob gehackt**

**4 Blätter Roter  
Mangold,  
grob gehackt**

**4 Blätter Grünkohl,  
grob gehackt**

**60 ml Wasser (optional)**

1 Ananas, Mangold und Grünkohl in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Saft mixen.

2 Bei Bedarf für einen dünneren Saft Wasser hinzugeben. In ein Glas füllen und sofort servieren.

**Für 1 Portion**





## SÜSSER GRANATAPFEL- DRINK

1 Gala-Apfel,  
entkernt und in  
2,5 cm große  
Stücke geschnitten

240 g Granatapfelkerne

120 ml Wasser

1 Apfel, Granatapfelkerne und Wasser in  
den Krug des Magnetic Driver Blenders  
von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen  
und mit dem Programm für Saft mixen.

2 In zwei Gläser füllen und  
sofort servieren.

**Für 2 Portionen**



## ZITRONIGER GURKENMIX

2 Salatgurken ohne  
Endstücke, grob  
gehackt

50 g frischer Spinat, gut  
gewaschen

½ Zitrone, geschält  
und entkernt

1 Gurken, Spinat und Zitrone in den  
Krug des Magnetic Driver Blenders von  
KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und  
mit dem Programm für Saft mixen.

2 In zwei Gläser füllen und  
sofort servieren.

**Für 2 Portionen**

**Hinweis:** Für einen süßeren Saft,  
einen Apfel (entkernt und in 2,5 cm große  
Stücke geschnitten) hinzugeben.



## PAPAYA-BEEREN- DRINK

190 g frische Himbeeren

$\frac{1}{8}$  Papaya, geschält  
und entkernt

$\frac{1}{2}$  Grapefruit, geschält,  
entkernt und  
geschnitten

1 Himbeeren, Papaya und Grapefruit in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Saft mixen.

2 Für einen Saft ohne Fruchtfleisch durch ein feines Sieb geben. In vier Gläser füllen und sofort servieren.

Für 4 Portionen



## WÜRZIGER ZITRUS- KAROTTEN-SAFT

**2 Grapefruits, geschält,  
entkernt und  
geschnitten**

**5 Karotten ohne  
Endstücke, in  
2,5 cm große  
Stücke geschnitten**

**2,5 cm frische Ingwer-  
wurzel, geschält**

1 Grapefruits, Karotten und Ingwer in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Saft mixen.

2 Für einen Saft ohne Fruchtfleisch durch ein feines Sieb geben. In drei Gläser füllen und sofort servieren.

**Für 3 Portionen**



## SCHARFER GEWÜRZSENF

60 ml Wasser

45 g ganze gelbe  
Senfkörner

85 g Honig

3 Esslöffel Apfelessig

2 Esslöffel gemahlener  
Senf

1 Teelöffel Salz

1/8 Teelöffel geriebene  
Gewürznelken

1 Wasser in einem kleinen Kochtopf bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Senfkörner hinzugeben. Vom Herd nehmen. Abdecken und eine Stunde lang stehen lassen, bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde.

2 Senfkörner, Honig, Essig, gemahlener Senf, Salz und Gewürznelken in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und eine Minute im Impulsmodus mixen, bis die Masse angedickt ist und der Senf die gewünschte Festigkeit erreicht hat. Einmal zum Abschaben der Seitenwände anhalten. Senf in ein Glas geben, verschließen und vor dem Servieren mindestens einen Tag im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich im Kühlschrank bis zu drei Wochen.

Für etwa 240 ml



## KALTE GURKENSUPPE

1 Salatgurke,  
geschält, entkernt  
und grob gehackt

300 ml reduziertes  
Salzgemüse oder  
Hühnerbrühe

185 g einfacher  
griechischer  
Joghurt

10 g frischer Dill

½ Teelöffel Salz  
(optional)

⅛ Teelöffel frisch  
gemahlener  
weißer Pfeffer  
(optional)

4 frische Dillzweige

1 Gurke, Brühe, Joghurt und 10 g Dill in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Suppen/Soßen mixen.

2 Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken; auf niedriger Geschwindigkeitsstufe fünf Sekunden lang mixen.

3 Die Mischung in einen Krug oder eine große Schüssel geben. Abdecken und zwischen 2 und 24 Stunden kühl stellen. In kleine Schüsseln geben und mit den Dillzweigen garnieren.

Für 4 Portionen



## ERBSENSUPPE

1 Esslöffel Pflanzenöl

1 Zwiebel, fein gehackt

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

1,5 Liter Wasser oder Gemüsefond\*

430 g Schälerbsen

1 Lorbeerblatt

1 Teelöffel gemahlener Senf

180 g Tiefkühlerbsen

1 Teelöffel Salz

¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Sauerrahm (optional)

\* Bei Verwendung von Brühe, nur ¼ Teelöffel Salz verwenden. Abschmecken und bei Bedarf Menge erhöhen.

1 Das Öl in einem großen Kochtopf bei mittlerer bis großer Hitze erhitzen. Zwiebel hinzugeben; unter gelegentlichem Rühren fünf Minuten kochen, bis sie zart ist. Knoblauch hinzugeben; eine Minute lang sautieren.

2 Wasser, Schälerbsen, Lorbeerblatt und Senf hinzugeben; bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe zurücknehmen; abdecken und unter gelegentlichem Rühren 45 Minuten lang köcheln lassen, bis die Schälerbsen zart sind; bei Bedarf Wasser hinzufügen.

3 Die Tiefkühlerbsen untermischen, salzen und pfeffern; abdecken und 10 Minuten köcheln lassen, bis die Tiefkühlerbsen zart sind. Lorbeerblatt entfernen und entsorgen.

4 Die Suppe in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Suppen/Soßen mixen. Bei Bedarf jede Portion mit einem Klecks Sauerrahm garnieren.

**Für 4 bis 6 Portionen**

**Variation:** Für Raucharoma, in den letzten fünf Minuten des Kochvorgangs eine getrocknete Chipotle hinzugeben. Chipotle vor dem Mixen entfernen.



## KRABBEN- CREMESUPPE

60 g Butter

450 g mittelgroße, rohe Krabben oder Garnelen, geschält, entdarnt und in 1,5 cm große Stücke geschnitten

2 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten, etwas mehr zum Garnieren

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

30 g Weißmehl (Typ 405)

240 ml Hühnerbrühe

290 ml Vollmilch

430 ml Sahne

2 Esslöffel Weißwein

½ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Zitronenabrieb

Prise Cayenne-Pfeffer

Ganze Krabbe oder Garnele (optional)

1 Die Butter in einem großen Kochtopf bei mittlerer Hitze zerlassen. Gehackte Krabben, 2 Frühlingszwiebeln und Knoblauch hinzugeben; sautieren, bis die Krabben rosa und leicht durchscheinend sind.

2 Das Mehl gut untermischen; garen, bis leichte Blasen entstehen. Die Brühe einrühren und aufkochen. Zwei Minuten unter ständigem Rühren kochen.

3 Die Krabbenmischung in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben; 290 ml Milch hinzugeben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Suppen/Soßen mixen. Wieder in den Topf geben; 430 ml Sahne, dazu Wein, Salz, Zitronenabrieb und Cayenne-Pfeffer unterrühren. Bei mittlerer bis geringer Hitze durchgaren. Mit der ganzen Garnele und den restlichen Frühlingszwiebeln garnieren.

Für 4 Portionen





## PILZSUPPE

- 15 g getrocknete Steinpilze
- 240 ml kochendes Wasser
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 320 g gehackte Zwiebeln
- 225 g in Scheiben geschnittene Zuchtchampignons, etwas mehr zum Garnieren
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- ¼ Teelöffel getrockneter Thymian
- 30 g Weißmehl (Typ 405)
- 960 ml Gemüsefond
- 90 ml Crème double oder Sahne mit hohem Fettgehalt
- 2 Esslöffel Vollmilch
- 80 ml Marsala-Wein (optional)
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die getrockneten Pilze in eine kleine Schüssel geben und mit kochendem Wasser aufgießen. 15 Minuten oder bis sie weich sind stehen lassen.

2 In der Zwischenzeit, das Olivenöl in einem großen Kochtopf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln hinzugeben; unter gelegentlichem Rühren fünf Minuten glasig dünsten. 225 g Zuchtchampignons, Knoblauch und Thymian hinzugeben; unter gelegentlichem Rühren acht Minuten lang garen. Das Mehl gründlich unterrühren; eine Minute unter ständigem Rühren kochen. Den Fond und die Steinpilze mit Einweichwasser unterrühren. Bringen Sie alles zum Kochen. Auf mittlere bis niedrige Hitze reduzieren und zehn Minuten köcheln lassen.

3 Die Suppe in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Suppen/Soßen mixen. Wieder in den Topf geben; die Crème, die Milch und gegebenenfalls den Wein unterrühren. Bei mittlerer bis geringer Hitze durchgaren. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Mit den zusätzlichen Zuchtchampignons garnieren.

Für 6 bis 8 Portionen



## KALTE HONIG-MELONENSUPPE

½ mittlere bis große Honigmelone ohne Schale, entkernt und gewürfelt

100 ml Sahne

80 ml Vollmilch

65 g einfacher griechischer Joghurt

Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer

Honigmelonen-spalten (optional)

1 Die gewürfelte Melone mit Sahne, Milch und Joghurt in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Suppen/Soßen mixen.

2 Mit Salz und Pfeffer abschmecken; auf niedriger Geschwindigkeitsstufe fünf Sekunden lang mixen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Mit den Honigmelonen-spalten garnieren.

Für 4 Portionen

### Gelbe-Honigmelone-Suppe:

½ mittelgroße Honigmelone durch gelbe Honigmelone (Gelbe Kanarische) ersetzen.

*Tipp: Diese erfrischende Suppe ist eine großartige Vorspeise, ein leichtes Mittagessen oder ein leckeres Frühstück.*



## GERÖSTETE- POBLANO- CREMESUPPE

6 große Poblano-  
Paprika

1 Esslöffel Olivenöl

120 g gehackte Zwiebeln

50 g in dünne Scheiben  
geschnittener  
Sellerie

60 g in dünne Scheiben  
geschnittene  
Karotte

1 Knoblauchzehe,  
fein gehackt

840 ml Gemüsefond oder  
Hühnerbrühe

225 g Frischkäse,  
gewürfelt

Salz und frisch  
gemahlener  
schwarzer Pfeffer

1 Grillstufe vorheizen. Grillpfanne oder Backblech mit Alufolie auskleiden; Poblano-Paprika auf das Backblech legen. 13 bis 15 Minuten grillen, bis die Paprika blasen wirft und langsam ankohlt; dabei gelegentlich mit einer Grillzange wenden. Paprika in eine mittelgroße Schüssel geben; Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken. 20 Minuten stehen lassen, bis die Haut sich löst. Lose Haut der Paprika mit einem Schälmesser entfernen. Köpfe abschneiden und Kerne herausschaben.

2 In der Zwischenzeit, Olivenöl in einem großen Kochtopf bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Zwiebeln, Sellerie, Karotten und Knoblauch hinzugeben und vier Minuten sautieren, bis die Zwiebel glasig ist. Die Brühe hinzugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze auf mittlere bis niedrige Stufe zurücknehmen; abdecken und 12 Minuten köcheln lassen, bis der Sellerie zart ist.

3 Die Suppe in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben, dann die Poblano-Paprika und den Frischkäse hinzugeben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Suppen/Soßen mixen. Wieder in den Topf geben; bei mittlerer Hitze zwei Minuten bzw. bis zum Durchwärmen kochen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

Für 4 Portionen



## MILCHSHAKE MIT ZWEIERLEI SCHOKOLADE

720 ml Schokoladeneis

480 ml Milch

60 g dunkle Schokolade,  
grob gehackt

1 Teelöffel Vanille-  
extrakt

Schokoladen-  
flocken

1 Eiscreme, Milch, Schokolade und Vanilleextrakt in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Milchshakes mixen.

2 In vier Gläser füllen. Mit den Schokoladenflocken garnieren und sofort servieren.

Für 4 Portionen



## KÜRBISKUCHEN- MILCHSHAKE

960 ml Vanilleeis

270 g Kürbiskuchen-  
mischung aus der  
Dose\*

240 ml Milch

½ Teelöffel Vanille-  
extrakt

2 Vollkornplätzchen,  
jeweils in vier  
Stücke zerteilt

Schlagsahne (Seite  
48)

*\*Wenn Sie keine Kürbiskuchen-  
mischung finden können,  
ersetzen Sie diese durch  
140 g Zimt, 70 g Ingwer,  
35 g Piment und 35 g Muskat  
(alles gemahlen bzw. gerieben).*

1 Eiscreme, Kürbiskuchenmischung,  
Milch und Vanilleextrakt in den Krug des  
Magnetic Driver Blenders von KitchenAid  
geben. Deckel aufsetzen und mit dem  
Programm für Milchshakes mixen.

2 Vier Stücke Vollkornplätzchen  
hinzugeben; im Impulsmodus vermengen.

3 In vier Gläser füllen. Mit der  
Schlagsahne und den restlichen Teilen der  
Vollkornplätzchen garnieren; sofort  
servieren.

**Für 4 Portionen**



## GEEISTER KAFFEE-SHAKE MIT FÜNF-GEWÜRZE-PULVER

240 g Eiswürfel

160 ml Vanilleeis oder gefrorener Joghurt

75 g süße Kondensmilch

2 Esslöffel Instantkaffeepulver

½ Teelöffel chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver

Schlagsahne (Seite 48)

1 Eis, Eiscreme, Kondensmilch, Kaffee-pulver und Fünf-Gewürze-Pulver in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Milchshakes mixen.

2 In zwei Gläser füllen. Mit der Schlagsahne garnieren und sofort servieren.

Für 2 Portionen



## ESPRESSO-SHAKE

360 ml Vanilleeis

175 ml Crème double oder Sahne mit hohem Fettgehalt

65 ml Vollmilch

1 Esslöffel Instant-Espressopulver

½ Teelöffel Vanilleextrakt

Schlagsahne  
(Seite 48)  
und ganze  
Espressobohnen  
(optional)

1 Eiscreme, Schlagsahne, Vollmilch, Espressopulver und Vanilleextrakt in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Milchshakes mixen.

2 In drei Gläser füllen. Mit der Schlagsahne und den Espressobohnen garnieren und sofort servieren.

Für 3 Portionen



## GEEISTER MUDSLIDE

480 ml Vanilleeis

60 ml Wodka

60 ml Kaffeelikör

60 ml Irish-Cream-Likör

2 Esslöffel Sahne oder  
Schlagsahne

Maraschinokirschen

1 Eiscreme, Wodka, Liköre und Sahne in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Milchshakes mixen.

2 In zwei Gläser füllen und mit den Kirschen garnieren. Sofort servieren.

Für 2 Portionen





## VANILLE-MILCHSHAKE

480 ml Vanilleeis

240 ml Milch

½ Teelöffel Vanille-  
extrakt

Schlagsahne  
(optional)

1 Eiscreme, Milch und Vanilleextrakt in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und mit dem Programm für Milchshakes mixen.

2 In zwei Gläser füllen und mit der Schlagsahne garnieren. Sofort servieren.

### Für 2 Portionen

**Schlagsahne:** 240 ml kalte Crème double oder Sahne mit hohem Fettgehalt und zwei Esslöffel Puderzucker in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeitsstufe (manuell) 15 bis 20 Sekunden lang mixen, bis die Sahne weiche Spitzen bildet.



## BEEREN-SOJA- CREME-DRINK

270 g Beerenmischung,  
gefroren

395 g Dosenbrombeeren  
im Saft oder  
135 g frische  
Brombeeren

240 ml Soja- oder  
Mandelmilch

240 ml Apfelsaft

115 g weicher Tofu

1 Gefrorene Beeren, Brombeeren,  
Sojamilch, Apfelsaft und Tofu in den  
Krug des Magnetic Driver Blenders von  
KitchenAid geben. Setzen Sie den Deckel  
auf und mixen Sie mit dem Programm  
für geeiste Getränke/Smoothies.

2 In zwei Gläser füllen und  
sofort servieren.

Für 2 Portionen



## CREMIGER OBSTDRINK

1 Banane

240 ml Milch

1 kleiner reifer  
Pfirsich, geschält,  
entsteint und  
geviertelt

110 g frische oder  
gefrorene  
ungesüßte  
Erdbeeren,  
in Scheiben  
geschnitten

120 ml weißer Traubensaft

2 Esslöffel brauner  
Zucker

1 Esslöffel frischer  
Zitronensaft

½ Teelöffel Mandel-  
extrakt

1 Banane, Milch, Pfirsich, Erdbeeren, Traubensaft braunen Zucker, Zitronensaft und Mandelextrakt in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für geeiste Getränke/Smoothies.

2 In zwei Gläser füllen und sofort servieren.

### Für 2 Portionen

**Variationen:** Ersetzen Sie den Pfirsich und die Erdbeeren in diesem wandelbaren Rezept durch andere Obstsorten.

Himbeeren, Heidelbeeren, Nektarinen, Ananas und Mango eignen sich gut dafür. Wenn es keine frischen Pfirsiche gibt, können Sie auch 170 g angetaute TK-Pfirsichscheiben verwenden.



## ANANAS-CRUSH

370 g gefrorene  
Ananasstücke

125 g Naturjoghurt

120 ml Milch

120 ml Kokosmilch

2 Eiswürfel

2 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Vanille-  
extrakt

1 Ananas, Joghurt, Milch, Kokosmilch, Eis, Zucker und Vanilleextrakt in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für geeiste Getränke/Smoothies.

2 In zwei Gläser füllen und sofort servieren.

Für 2 Portionen



## MOKKA-LATTE- ERFRISCHUNG

120 ml Schokoladeneis

120 ml kalter Filterkaffee

60 ml Milch

1 Esslöffel  
Schokosirup,  
etwas mehr  
zum Garnieren

Schlagsahne (Seite  
48)

1 Eiscreme, Kaffee, Milch und einen Esslöffel Schokosirup in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für geeiste Getränke/Smoothies.

2 In ein Glas füllen. Mit der Schlagsahne und dem zusätzlichen Schokosirup garnieren und sofort servieren.

### Für 1 Portion

**Minz-Mokka** *Das Schokoladeneis durch Minz-Schokoladeneis ersetzen.*

**Malz-Mokka** *Den Schokosirup durch getrockneten Malzextrakt ersetzen.*



## GEEISTER CHAI-LATTE

960 ml Wasser

100 g Zucker

16 ganze Gewürznelken

¼ Teelöffel Kardamomsamen (entspricht etwa einer Schote)

5 Zimtstangen

8 Scheiben frische Ingwerwurzel

6 Beutel schwarzer Tee

180 ml Crème double oder Sahne mit hohem Fettgehalt

300 ml Milch

2 Teelöffel geriebener frischer Ingwer

1 Teelöffel Vanilleextrakt (optional)

1 Wasser, Zucker, Gewürznelken, Kardamom, Zimtstangen und Ingwerscheiben in einem großen Topf vermengen. Bei hoher Hitze zum Kochen bringen; rühren, damit der Zucker sich auflöst. Teebeutel hinzugeben. Hitze reduzieren; abgedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis sich ein starkes Aroma verbreitet.

2 Den Tee durch ein feines Sieb in einen 1-Liter-Krug filtern; auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Mischung in zwei Eiswürfelschalen mit jeweils 14 Würfeln (à 2 Esslöffel) geben. Über Nacht einfrieren, bis sie fest sind.

3 Für jede Portion sieben Chai-Würfel mit 45 ml Sahne, 75 ml Milch, ½ Teelöffel geriebenem frischen Ingwer und ¼ Teelöffel Vanilleextrakt (optional) in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für geeiste Getränke/Smoothies. In Gläser füllen und sofort servieren.

Für 4 Portionen



## KLASSISCHE MARGARITA

Limettenscheiben

Grobes Salz

240 g Eiswürfel

120 ml Tequila

60 ml Triple Sec (Curaçao  
mit hohem  
Alkoholgehalt)

60 ml frischer Limetten-  
oder Zitronensaft

Zusätzliche  
Limettenscheiben

1 Den Rand von zwei Gläsern mit  
Limettenscheiben einreiben und kopfüber  
in Salz stippen.

2 Eis, Tequila, Triple Sec und Limettensaft  
in den Krug des Magnetic Driver  
Blenders von KitchenAid geben. Setzen  
Sie den Deckel auf und mixen Sie mit  
dem Programm für geeiste Getränke/  
Smoothies.

3 In die vorbereiteten Gläser füllen.  
Mit Limettenscheiben garnieren.  
Sofort servieren.

### Für 2 Portionen

**Geeiste Erdbeer-Margarita** Gläser wie in  
Schritt 1 vorbereiten (wenn gewünscht).  
150 g gefrorene Erdbeeren, 120 g  
Eiswürfel, Tequila, Triple Sec und  
Limettensaft in den Mixerkrug geben.  
Setzen Sie den Deckel auf und mixen  
Sie mit dem Programm für geeiste  
Getränke/Smoothies. In die vorbereiteten  
Gläser füllen; mit Limettenscheiben und  
Erdbeeren garnieren.



## BANANE-ANANAS-SHAKE ZUM FRÜHSTÜCK

490 g Naturjoghurt

225 g gestückelte Dosenananas im Saft, nicht abgetropft

1 Banane

120 g Eiswürfel

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1/8 Teelöffel geriebener Muskat

1 Joghurt, Ananas, Banane, Eiswürfel, Zucker, Vanille und Muskat in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für geeiste Getränke/Smoothies.

2 In vier Gläser füllen und sofort servieren.

Für 4 Portionen





## PIÑA COLADA

240 ml Ananassaft

120 g Eiskwürfel

90 ml leichter Rum

90 ml Kokossahne

Ananaspalten  
und Maraschino-  
kirschen

1 Ananassaft, Eiskwürfel, Rum und Kokossahne in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Setzen Sie den Deckel auf und mixen Sie mit dem Programm für geeiste Getränke/Smoothies.

2 In zwei Gläser füllen; mit Ananas und Kirschen garnieren. Sofort servieren.

Für 2 Portionen



## SCHOKOTINI

360 g Eiskwürfel

290 g Kokossahne

240ml Milch

140 g Schokosirup

120ml Wodka

½ Teelöffel Mandel-  
extrakt

Frische Himbeeren  
(optional)

1 Eiskwürfel, Kokossahne, Milch, Schoko-  
sirup, Wodka und Mandelextrakt in den  
Krug des Magnetic Driver Blenders von  
KitchenAid geben. Setzen Sie den Deckel  
auf und mixen Sie mit dem Programm für  
geeiste Getränke/Smoothies.

2 In vier Gläser füllen und mit Himbeeren  
garnieren. Sofort servieren.

Für 4 Portionen



## GEBACKENER FISCH MIT THAI-PESTO

- 35 g frische Basilikumblätter
- 15 g frische Korianderblätter
- 4 Frühlingszwiebeln, grob gehackt
- 5 g frische Minzblätter
- 35 g geröstete Erdnüsse
- 1 bis 2 Jalapeño-Schoten, entkernt und grob gehackt
- 2 Esslöffel gehackter frischer Ingwer
- 2 Esslöffel Kokosflocken
- 2 Esslöffel frischer Zitronensaft
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Teelöffel Zitronenabrieb
- ½ Teelöffel Zucker
- 120 ml Erdnussöl
- 900 g Lachs oder andere Fischfilets ohne Gräten
- Zitronen- und Gurkenscheiben

1 Ofen auf 190 °C vorheizen (Gas Stufe 5). Ein Backblech leicht einfetten.

2 Basilikum, Koriander, Frühlingszwiebeln, Minze, Erdnüsse, Jalapeños, Ingwer, Kokos, Zitronensaft, Knoblauch, Zitronenabrieb und Zucker in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeitsstufe (manuell) mixen, bis die Zutaten fein gehackt sind. Einmal zum Abschaben der Seitenwände anhalten. Beim Mixen auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe das Öl im dünnen, konstanten Strom durch die Zutatenöffnung oben geben. 30 Sekunden mixen, bis alles gut vermischt ist.

3 Den Fisch säubern und mit Papiertüchern trocken tupfen; auf ein vorbereitetes Backblech legen. Jedes Filet mit dem Pesto bestreichen.

4 Zehn Minuten backen, bis der Fisch beim Gabeltest gerade eben aufflockt und die Mitte glasig ist. Mit den Zitronen- und Gurkenscheiben garnieren.

Für 4 bis 6 Portionen



## FEIGENHÄPPCHEN

80 g Dörrfeigen

90 ml heißes Wasser

3 Esslöffel Kristallzucker, separiert

85 g Weißmehl (Typ 405)

45 g Haferflocken

$\frac{3}{4}$  Teelöffel Backpulver

$\frac{1}{4}$  Teelöffel Salz

2 Esslöffel Pflanzenöl

4 Esslöffel Milch, separiert

30 g Frischkäse, aufgeweicht

40 g Puderzucker

$\frac{1}{2}$  Teelöffel Vanilleextrakt

1 Ofen auf 200 °C vorheizen (Gas Stufe 6). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Feigen, Wasser und einen Esslöffel Kristallzucker in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeitsstufe (manuell) 30 Sekunden mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Zur Seite stellen.

3 Mehl, Hafer, Backpulver, Salz und die restlichen zwei Esslöffel Kristallzucker in eine mittelgroße Schüssel geben. Öl und drei Esslöffel Milch (nach und nach) hinzugeben, bis die Mischung eine Kugel bildet.

4 Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem 30 auf 23 cm großen Rechteck ausrollen. Den Teig auf das vorbereitete Backblech legen. Die Feigenmischung der Länge nach in einem 6,5 cm breiten Streifen in der Mitte des Teigrechtecks ausstreichen. An den beiden langen Seiten im Abstand von 1,5 cm kleine Einschnitte bis fast zur Füllung zufuegen. Die Streifen über die Füllung klappen, sodass sie in der Mitte überlappen und einander kreuzen. 15 bis 18 Minuten – oder bis sie leicht braun sind – backen. Auf einem Rost vollständig abkühlen lassen. In Häppchen schneiden.

5 Frischkäse, Puderzucker, Vanilleextrakt und den verbleibenden einen Esslöffel Milch in einen sauberen Mixerkrug geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe (manuell) mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Auf die Häppchen träufeln.

Für 12 Häppchen



## SPANISCHE TAPAS- KARTOFFELN (PATATAS BRAVAS)

1,125 kg kleine rote  
Kartoffeln,  
geviertelt

80 ml plus 2 Esslöffel  
Olivenöl, separiert

1¼ Teelöffel grobes Salz,  
separiert

½ Teelöffel  
getrockneter  
Rosmarin

395 g gehackte Tomaten  
aus der Dose

2 Esslöffel  
Rotweinessig

3 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Chilipulver

1 Esslöffel Paprika

¼ Teelöffel Chipotle-  
Chilipulver

⅛ bis ¼ Teelöffel  
Cayenne-Pfeffer

1 Ofen auf 220°C vorheizen (Gas Stufe 7). Die Kartoffeln mit zwei Esslöffeln Olivenöl, einem Teelöffel Salz und Rosmarin in einer großen Schüssel vermengen und gut schwenken. Auf einem Bratblech auslegen.

2 35 bis 40 Minuten lang backen, bis sie knusprig und braun sind; dabei alle 10 Minuten wenden.

3 In der Zwischenzeit die Tomaten, die restlichen 80 ml Olivenöl, Essig, Knoblauch, Chilipulver, Paprika, den restlichen ¼ Teelöffel Salz, das Chipotle-Chilipulver und den Cayenne-Pfeffer in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe (manuell) 20 bis 30 Sekunden mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. In einen kleinen Topf schütten. Abdecken und bei mittlerer bis hoher Hitze fünf Minuten kochen, bis die Mischung leicht angedickt ist. Leicht abkühlen.

4 Die Sauce auf die Kartoffeln träufeln oder zum Dippen in einer separaten Schüssel anbieten.

**Für 10 bis 12 Portionen**

**Hinweis:** Die Sauce kann am Vortag zubereitet werden. Abdecken und kühl stellen. Vor dem Servieren aufwärmen oder auf Zimmertemperatur bringen.



## GERÖSTETE- AUBERGINE- AUFSTRICH

- 1 Aubergine (etwa 450 g)
  - 1 mittelgroße Tomaten ohne Stiel und ohne Endstücke
  - 1 Esslöffel frischer Zitronensaft
  - 1 Esslöffel gehacktes frisches Basilikum oder 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
  - 2 Teelöffel gehackter frischer Thymian oder  $\frac{3}{4}$  Teelöffel getrockneter Thymian
  - 1 Knoblauchzehe
  - $\frac{1}{4}$  Teelöffel Salz
  - 1 Esslöffel natives Olivenöl
- Pitabrot oder Focaccia, in Spalten geschnitten

1 Ofen auf 200°C vorheizen (Gas Stufe 6).  
2 Aubergine mit einer Gabel mehrfach anstechen; in eine Auflaufform legen. 10 Minuten braten. Die Tomate in die Auflaufform geben. Das Gemüse 40 Minuten braten. Abkühlen lassen, bis es angefasst werden kann. Aubergine und Tomate schälen.

3 Aubergine, Tomate, Zitronensaft, Basilikum, Thymian, Knoblauch und Salz in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe (manuell) mixen, bis alles gut vermengt ist. Beim Mixen auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe das Olivenöl in einem dünnen und konstanten Strom durch die Einfüllöffnung geben; fünf bis zehn Sekunden mixen, bis es gut eingearbeitet ist. Mindestens 3 Stunden lang kühlen, besser über Nacht.

4 Aufstrich mit Pitabrot servieren.

Für 10 Portionen



## SENF Dressing

180 ml Olivenöl

3 Esslöffel gewürzter Reissessig

1 Esslöffel Balsamico-Essig

1 Esslöffel Dijon-Senf oder grobkörniger Senf

¼ Teelöffel getrockneter Thymian

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Olivenöl, Reissessig, Balsamico-Essig, Senf und Thymian in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben.

2 Deckel aufsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe (manuell) 30 Sekunden mixen, bis alle Zutaten vermengt sind. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Für etwa 240 ml Dressing



## HÄHNCHENBRUST, GEFÜLLT MIT KORIANDER

- 30 g frische Korianderblätter
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel plus 2 Teelöffel Sojasauce, separiert
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Stück Hähnchenbrust mit Haut und ohne Knochen (je ca. 140 g)
- 1 Esslöffel dunkles Sesamöl

1 Ofen auf 180°C vorheizen (Gas Stufe 4). Koriander, Olivenöl, zwei Teelöffel Sojasauce und Knoblauch in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei hoher Geschwindigkeitsstufe (manuell) mixen, bis eine Paste entsteht.

2 Haut von den Hähnchenbrüsten lösen. Koriandermischung unter der Haut in das Fleisch einmassieren; die Haut dabei nicht durchstechen.

3 Hähnchen in einem flachen, mit Alufolie ausgekleideten Bratblech auf einen Rost legen. Den verbleibenden einen Esslöffel Sojasauce und das Sesamöl in eine kleine Schüssel geben. Die Hälfte der Mischung gleichmäßig auf das Hähnchen streichen.

4 25 Minuten backen; die restliche Sojasaucenmischung gleichmäßig auf das Hähnchen streichen. 10 Minuten backen, bis es in der Mitte nicht mehr rosafarben ist.

**Für 4 Portionen**





## DUFTENDES RIND MIT KNOBLAUCHSOSSE

**1 Rumpsteak vom Rind ohne Knochen (etwa 570 g)**

**80 ml Teriyaki-Sauce\***

**10 Knoblauchzehen**

**120 ml Rinderbrühe**

**630 g heißer weißer Kochreis**

*\* Eine japanische Grill- und Glasiermethode („Teri“ bedeutet glänzend, „yaki“ bedeutet backen oder grillen). Es ist eine Mischung aus Sojasauce, Sake, Mirin und Zucker, die hauptsächlich zum Marinieren verwendet wird.*

1 Das Rind in einen großen wiederverschließbaren Gefrierbeutel legen und die Teriyaki-Sauce hinzugeben. Beutel verschließen und mehrfach wenden, sodass die Sauce das gesamte Fleisch bedeckt. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten (maximal 4 Stunden) marinieren lassen.

2 In der Zwischenzeit Knoblauch und Brühe in einem kleinen Topf vermengen. Bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Eine mittlere Hitze einstellen. Ohne Deckel fünf Minuten köcheln lassen. Deckel aufsetzen und 8 bis 9 Minuten köcheln lassen, bis der Knoblauch weich ist. In den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei hoher Geschwindigkeitsstufe (manuell) 5 bis 10 Sekunden mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind.

3 Grillstufe vorheizen. Rind abtropfen; Marinade auffangen. Rind auf einen Rost legen. Mit der Hälfte der aufgefangenen Marinade bestreichen. Im Abstand von 13 bis 16 cm von der Hitzequelle sechs Minuten lang grillen. Rind wenden; mit der restlichen Marinade bestreichen. Sechs Minuten oder bis der gewünschte Gargrad erreicht ist grillen.

4 Rind auf ein Hackbrett legen; fünf Minuten ruhen lassen. Quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Mit Knoblauchsauce und Reis servieren.

**Für 4 Portionen**



## MEXIKANISCHE WRAPS MIT AVOCADOSAUCE

- 8 Eier
- 2 Esslöffel Milch
- $\frac{3}{4}$  Teelöffel Salz, separiert
- 15 g Butter
- 170 g geriebener Cheddar
- 1 große Tomate, entkernt und gehackt
- 15 g frischer Koriander, gehackt
- 8 Maistortillas
- 390 g Salsa (optional)
- 2 mittelgroße Avocados, gehackt
- 60 ml Sauerrahm
- 2 Esslöffel fein gehackte Zwiebeln
- 1 Jalapeño- oder Serrano-Schote, entkernt und gehackt (optional)
- 2 Esslöffel Limonensaft, eventuell mehr
- $\frac{1}{4}$  Teelöffel fein gehackter Knoblauch

1 Ofen auf 180°C vorheizen (Gas Stufe 4). Eine 33 auf 23 cm große Auflaufform einfetten.

2 Eier, Milch und  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe (manuell) 30 Sekunden mixen, bis alle Zutaten vermengt sind. Die Butter in einer großen Bratpfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Eimischung hinzugeben; fünf Minuten kochen, sodass die Eier noch weich sind, aber zu gerinnen beginnen. Vom Herd nehmen. Käse, Tomate und Koriander untermischen.

3 Etwa 80 ml der Eimischung gleichmäßig entlang der Mitte jeder Tortilla verteilen. Tortillas aufrollen und mit der Naht nach unten in die vorbereitete Form geben. Bei Bedarf die Salsa gleichmäßig über den Tortillas verteilen.

4 Auflaufform fest mit Alufolie bedecken. 10 bis 15 Minuten – oder bis sie durch sind – backen.

5 In der Zwischenzeit die Avocados mit Sauerrahm, Zwiebeln, Jalapeño (optional), zwei Esslöffeln Limonensaft, dem restlichen  $\frac{1}{4}$  Teelöffel Salz und Knoblauch in einen sauberen Mixerkrug geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe (manuell) 30 Sekunden mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Dabei gegebenenfalls mehr Limonensaft hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit den Wraps servieren.

Für 8 Portionen



## FILETS MIT MOLE VERDE

- 4 Esslöffel Pflanzenöl, separiert
- 40 g gehackte weiße Zwiebel
- 1 bis 2 Jalapeño-Schoten, entkernt und fein gehackt
- 165 g gehackte und geschälte frische Tomatillos oder 225 g (Gewicht vor dem Abtropfen), abgetropft und gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- ¼ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 15 g frischer Koriander, grob gehackt
- 80 ml plus 1 Esslöffel Wasser, separiert
- ½ Teelöffel Salz, separiert
- 40g Weißmehl (Typ 405)
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Eier
- 675 bis 900 g kleine Red-Stripper-Filets (Nördlicher Schnapper) oder Seezungenfilets ohne Haut
- 30 g Butter

1 Zwei Esslöffel Öl in einer mittelgroßen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebeln und Jalapeños hinzugeben; etwa vier Minuten andünsten und rühren, bis die Zwiebeln glasig sind. Tomatillos, Knoblauch und Kreuzkümmel hinzugeben; eine Minute sautieren. Koriander, 80 ml Wasser und ¼ Teelöffel Salz hinzugeben; bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren; abdecken und 20 Minuten köcheln lassen. In den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeitsstufe (manuell) mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Sauce wieder in die Bratpfanne geben; bei geringer Temperatur erhitzen. Warm stellen.

2 Das Mehl mit dem verbleibenden ¼ Teelöffel Salz und dem schwarzen Pfeffer in einer flachen Schüssel vermengen. Eier zusammen mit einem Esslöffel Wasser in einer weiteren Schüssel schlagen. Fisch mit der Mehlmischung und anschließend der Eimischung bedecken.

3 Butter und die verbleibenden zwei Esslöffel Öl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze schaumig erhitzen. Fisch nacheinander 4 bis 8 Minuten außen goldbraun und glasig in der Mitte anbraten; dabei einmal wenden. Fisch mit warmer Sauce servieren.

Für 4 bis 6 Portionen



## EIER BENEDICT MIT RÄUCHERLACHS UND SAUCE HOLLANDAISE

- 4 Toast-Muffins, geteilt  
und geröstet
- 115 g Räucherlachs in  
Scheiben
- 8 Tomatenscheiben
- 115 g Butter
- 3 Eigelb
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel weißer  
Essig
- 8 Eier
- 2 Esslöffel gehackter  
frischer Dill

1 Ofen auf 90 °C vorheizen (Gas Stufe ¼). Zwei Muffinhälften mit der Schnittfläche nach oben auf jede der vier Servierteller legen. Den Räucherlachs und die Tomatenscheiben darauf legen. Teller in den Ofen stellen; Ofen ausschalten.

2 Die Butter in einem kleinen Kochtopf bei geringer Hitze zerlassen; warm stellen. Eigelb, Zitronensaft und Salz in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeitsstufe (manuell) mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind und die Masse andickt. Beim Mixen auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe die Butter im sehr dünnen, konstanten Strom durch die Zutatenöffnung oben geben. Mixen, bis die Masse andickt.

3 Eine große Bratpfanne fünf Zentimeter hoch mit Wasser füllen; Essig hinzugeben und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Vier Eier in separaten kleinen Schüsseln oder Schälchen aufschlagen. Dicht über die Wasseroberfläche halten und die Eier ins Wasser gleiten lassen. Etwa drei Minuten lang kochen, bis das Eiweiß fest ist und das Eigelb beginnt, anzudicken (aber noch nicht fest ist). Eier mit einer Schaumkelle herausnehmen und über einem Papiertuch abtropfen lassen. Eier auf die vorbereiteten Muffins legen. Mit den restlichen Eiern wiederholen.

4 Jede Portion mit der Sauce Hollandaise und frischem Dill garnieren; sofort servieren.

**Für 4 Portionen**



## ZIMT-HONIG-STIELEIS

310 g einfacher  
griechischer  
Joghurt

170 g Honig

60 ml Milch

½ Teelöffel geriebener  
Zimt

½ Teelöffel Vanille-  
extrakt

1 Joghurt, Honig, Milch, Zimt und Vanilleextrakt in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei hoher Geschwindigkeitsstufe (manuell) 10 bis 15 Sekunden mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind.

2 Die Mischung in sechs Stieleisformen geben. Jede Form oben mit einem kleinen Stück Folie abdecken. Zwei Stunden gefrieren.

3 Stiele durch die Folie in die Mitte jeder Form stecken. Vier Stunden gefrieren, bis das Stieleis fest ist.

4 Zum Entnehmen der Stieleise die Folie entfernen und die Formen unter fließend warmes Wasser halten, bis sich das Eis herauslösen lässt. Dazu fest auf die Formunterseite drücken. (Nicht an den Stielen drehen oder ziehen.)

Für 6 Stieleis



## FLEISCHBÄLLCHEN MIT ROTEM PAPRIKA-DIP

1 geröstete rote  
Paprika aus dem  
Glas

60 g Mayonnaise

2 Knoblauchzehen,  
separiert

1/8 Teelöffel rote  
Chiliflocken

115 g Rinderhack

115 g Schweinehack

120 g trockene Semmel-  
brösel, separiert

1 Schalotte,  
fein gehackt

1/4 Teelöffel Salz

1/8 Teelöffel frisch  
gemahlener  
schwarzer Pfeffer

1 Ei, geschlagen

60 ml Pflanzenöl

1 Die geröstete rote Paprika mit der Mayonnaise, einer Knoblauchzehe und den roten Chiliflocken in den Krug des Magnetic Driver Blenders von KitchenAid geben. Deckel aufsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe (manuell) 20 Sekunden mixen, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. In eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.

2 Die andere Knoblauchzehe fein hacken. Rinderhack, Schweinehack, 30 g Semmelbrösel, Schalotte, gehackten Knoblauch, Salz und schwarzen Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben. Ei hinzufügen; vorsichtig mixen, bis alle Zutaten vermengt sind.

3 Die restlichen 90 g Semmelbrösel in eine flache Schüssel geben. Fleischmischung zu 32 Bällchen formen, jeweils 2,5 cm Durchmesser; in Semmelbröseln rollen.

4 Das Öl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Fleischbällchen in mehreren Portionen jeweils acht Minuten von allen Seiten braten, bis sie braun und durch sind (71 °C); dabei regelmäßig wenden. Auf einem Papiertuch (auf einem Teller) abtropfen lassen. Mit der Sauce servieren.

Für etwa 32 Fleischbällchen



## ALPHABETISCH GEORDNETES REZEPTVERZEICHNIS

### A

- Ananas-Crush 54
- Ananas-Grünkohl-Saft 14

### B

- Banane-Ananas-Shake zum Frühstück 62
- Beeren-Apfel-Saft 12
- Beeren-Sojacreme-Drink 50

### C

- Cremiger Obstdrink 52

### D

- Duftendes Rind mit Knoblauchsoße 80

### E

- Eier Benedict mit Räucherlachs und Sauce Hollandaise 86
- Erbsensuppe 28
- Espresso-Shake 44

### F

- Feigenhäppchen 70
- Filets mit Mole Verde 84
- Fleischnäpflchen mit rotem Paprika-Dip 90

### G

- Gebackener Fisch mit Thai-Pesto 68
- Geeiste Erdbeer-Margarita 60
- Geeister Chai-Latte 58
- Geeister Kaffee-Shake mit Fünf-Gewürze-Pulver 42
- Geeister Mudslide 46
- Gelbe-Honigmelone-Suppe 34
- Geröstete-Aubergine-Aufstrich 74
- Geröstete-Poblano-Cremesuppe 36

### H

- Hähnchenbrust, gefüllt mit Koriander 78

### K

- Kalte Gurkensuppe 26
- Kalte Honigmelonensuppe 34
- Klassische Margarita 60
- Krabbencremesuppe 30
- Kürbiskuchen-Milchshake 40

### M

- Malz-Mokka 56
- Mexikanische Wraps mit Avocadosauce 82
- Milchshake mit zweierlei Schokolade 38
- Minz-Mokka 56
- Mokka-Latte-Erfrischung 56

### P

- Papaya-Beeren-Drink 20
- Pilzsuppe 32
- Piña Colada 64

### S

- Scharfer Gewürzsenf 24
- Schlagsahne 48
- Schokotini 66
- Senfdressing 76
- Spanische Tapas-Kartoffeln (Patatas Bravas) 72
- Süßer Granatapfel-Drink 16

### V

- Vanille-Milchshake 48

### W

- Würziger Zitrus-Karotten-Saft 22

### Z

- Zimt-Honig-Stieleis 88
- Zitroniger Gurkendrink 18

## REZEPTVERZEICHNIS

### VORSPEISE

Geröstete-Aubergine-  
Aufstrich 74

### FRÜHSTÜCK

Banane-Ananas-Shake  
zum Frühstück 62

Beeren-Sojacreme-Drink 50

Eier Benedict mit Räucherlachs  
und Sauce Hollandaise 86

### DESSERTS

Feigenhäppchen 70

Kürbiskuchen-Milchshake 40

Zimt-Honig-Stieleis 88

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Eier Benedict mit Räucherlachs  
und Sauce Hollandaise 86

Filets mit Mole Verde 84

Gebackener Fisch  
mit Thai-Pesto 68

Krabbencremesuppe 30

### OBST

Ananas-Crush 54

Ananas-Grünkohl-Saft 14

Banane-Ananas-Shake  
zum Frühstück 62

Beeren-Apfel-Saft 12

Beeren-Sojacreme-Drink 50

Cremiger Obstdrink 52

Gelbe-Honigmelone-Suppe 34

Kalte Honigmelonensuppe 34

Papaya-Beeren-Drink 20

Süßer Granatapfel-Drink 16

Würziger Zitrus-  
Karotten-Saft 22

### SÄFTE

Ananas-Grünkohl-Saft 14

Beeren-Apfel-Saft 12

Papaya-Beeren-Drink 20

Süßer Granatapfel-Drink 16

Würziger Zitrus-  
Karotten-Saft 22

Zitroniger Gurkendrink 18

### FLEISCH

Duftendes Rind  
mit Knoblauchsoße 80

Fleischnäpfchen  
mit rotem Paprika-Dip 90

### MILCHSHAKES

Espresso-Shake 44

Geeister Kaffee-Shake  
mit Fünf-Gewürze-Pulver 42

Geeister Mudslide 46

Kürbiskuchen-Milchshake 40

Milchshake mit  
zweierlei Schokolade 38

Vanille-Milchshake 48

### GEFLÜGEL

Hähnchenbrust,  
gefüllt mit Koriander 78

### SOSSEN

Scharfer Gewürzsenf 24

Senfdressing 76

### BEILAGE

Spanische Tapas-Kartoffeln  
(Patatas Bravas) 72

### SMOOTHIES

Banane-Ananas-Shake  
zum Frühstück 62

Beeren-Sojacreme-Drink 50

Cremiger Obstdrink 52

### SUPPEN

Geröstete-Poblano-  
Cremesuppe 36

Erbsensuppe 28

Gelbe-Honigmelone-Suppe 34

Kalte Gurkensuppe 26

Kalte Honigmelonensuppe 34

Krabbencremesuppe 30

Pilzsuppe 32

### VEGETARISCH

Erbsensuppe 28

Geröstete-Aubergine-  
Aufstrich 74

Geröstete-Poblano-  
Cremesuppe 36

Kalte Gurkensuppe 26

Mexikanische Wraps  
mit Avocadosauce 82

Pilzsuppe 32

Spanische Tapas-Kartoffeln  
(Patatas Bravas) 72



## KOLOPHON

### **KOCHBUCH FÜR DEN MAGNETIC DRIVE BLENDER**

Herausgegeben von Publications International, Ltd.

Erstausgabe: Mai 2015

© 2015

Publications International, Ltd.

7373 North Cicero

Lincolnwood, IL 60712, USA

**KitchenAid Europa, Inc.**

Nijverheidslaan 3 bus 5

B-1853 Strombeek-Bever, Belgien

[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

DE

KitchenAid ist eine eingetragene Marke  
in den USA und anderen Ländern.

© 2015 Alle Rechte vorbehalten.

Alle Rechte vorbehalten. Diese  
Veröffentlichung darf ohne schriftliche  
Genehmigung des Herausgebers auf keinem  
Wege im Ganzen oder in Teilen reproduziert  
oder zitiert werden.